ÇİLEKLİ CHEESECAKE

https://www.elele.com.tr

70 gr kepekli bisküvi
20 gr esmer şeker
50 gr tereyağı
Krema için:
550 gr labne peyniri
170 gr toz şeker
2 gr tuz
3 yumurta
1 yumurta sarısı
75 ml krema
1 paket vanilya
Üzeri için:
300 gr çilek
File badem

Labne peyniri, şeker ve tuzu mikserle yaklaşık 3 dakika pürüzsüz bir krema elde edene kadar çırpın. Yumurta ve yumurta sarılarını bir cam kaseye alıp çok köpürtmeden çırparak labneli karışıma ilave edin. 2 dakika daha çırpın. Karışıma krema ve vanilyayı da ilave edin. Köpük kıvamına gelene kadar karışımı çırpın. Kepekli bisküvi, esmer şeker ve tereyağını mutfak robotunda karıştırın. Yuvarlak bir kalıbın tabanına yağlı kağıt yayın. Bisküvili karışımı kalıbın tabanında eşit yükseklik oluşturacak şekilde bastırarak yayın. Daha sonra krema karışımını kalıbın içine dökün. Fırın tepsisinin yarısına kadar suyla doldurun ve cheesecake'i içine yerleştirip önceden 160 dereceye ısıtılmış fırında 1 saat 15 dakika pişirin. Oda ısısında beklettikten sonra kalıbın ağzını streç filmle kapatın. Buzdolabında 3 saat bekletin. Kalp şekilli bir kalıpla kesip üzerini küçük kesilmiş çilek parçaları ve file bademle kaplayın.



© lezzetler.com tarif no:128633 • adı:Çilekli Cheesecake • gönderen:sarı-beyaz • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:12